Manuale d'uso --- Macchina popcorn

contenuto:

Montaggio della Macchina .... da pagina 1

Popcorn produzione .... da pagina 2

Pulizia della macchina .... da pagina 4

Dati tecnici .... pagina 7

Informazioni generali:

La macchina popcorn è una macchina per la produzione di alimenti.

La macchina può essere utilizzata solo da persone che sono istruite e che hanno letto il manuale.

La macchina è stata progettata esclusivamente per la produzione di popcorn.

LA COSTRUZIONE DELLA MACCHINA NON deve essere cambiata!

ATTENZIONE:

Una gestione o una pulizia impropria della macchina può danneggiarla e può causare lesioni gravi.

Montaggio della macchina popcorn:

Rimuovere la macchina popcorn dalla scatola.

Rimuovere tutto il polistirolo messo per la sicurezza del trasporto.

I pezzi in acrilico sono spesso protetti con carta protettiva. Si prega di rimuovere questa carta.

Quando tutte le protezioni del trasporto sono state rimosse, impostare la macchina su una superficie adatta (tavolo, ripiano) con una larghezza e stabilità sufficiente.

ATTENZIONE:

Una superficie non sufficiente può causare il ribaltamento della macchina e di conseguenza danneggiarla, in oltre può anche causare lesioni. La macchina non deve essere messa in funzione sotto la pioggia.

Verificare la funzionalità della meccanica.

Controllare se le due porte si aprono semplicemente. Controllare bene se il coperchio verso sopra si attacca al magnete. alzare la maniglia sinistra verso l'alto e di conseguenza il coperchio si deve attaccare al magnete.

Controllare se la pentola può essere sbloccata. girare la maniglia destra in senso orario si vedrà bene che il gancio si sblocca, ora tirare la maniglia destra leggermente verso il basso in modo che la pentola si trova nella posizione per la pulizia.

Si prega di portare la pentola in ordine inverso rispetto alla sua posizione originale.

Controllare che lo sbattitore non tocca verso il fondo e ai lati della pentola. Questo è importante perché il rivestimento antiaderente altrimenti potrebbe essere danneggiato. (le estremità degli sbattitori devono puntare verso l'alto)

Popcorn produzione:

Per la produzione di popcorn sono necessari:

1 Popcorn mais

2 Zucchero / sale

3 Grassi (olio di cocco è consigliato)

4 Cucchiaio di legno

5 Panno (per esempio un panno asciutto)

La vostra macchina per i popcorn ha 3 interruttori:

Turn – Heat – Warming & Light

Girare | scaldare pentola | riscaldare & luce

Premere i tre pulsanti verso il basso sul n.1, ora la luce si deve accendere (Warming & Light)dovrebbe proseguire in macchina (riscaldamento e luce), la pentola si deve scaldare (Heat) e la bacchetta (Turn) deve ruotare.

Attenzione:

Assolutamente non toccare la pentola. Ciò potrebbe causare lesioni gravi.

La macchina dovrebbe riscaldarsi circa 5 minuti.

Le seguenti regole generali devono essere rispettate.

1. Con questa macchina è possibile utilizzare 400g mais, mettere nella pentola
2. Mettere il grasso

è molto importante usare un grasso che supporta alte temperature. Il grasso migliore è il olio di cocco, perché anche dopo la produzione il popcorn rimane croccante e mantiene il gusto di popcorn fresca al più lungo.

3. Mettere sale o zucchero

Ricetta popcorn salato:

Mais 400g

112 g di grasso (28%)

circa 2 cucchiaio sale (a piacere)

Ricetta popcorn zuccherato:

Mais 400g

72 g di grassi (18%)

120 g di zucchero (medio grossa)

chiudere assolutamente Il coperchio sopra la pentola e non aprire durante il processo.

Attenzione:

Durante il processo di produzione del popcorn non aprire il coperchio della pentola. Spruzzi di grasso possono creare lesioni gravi e bruciature.

Il popcorn pronto cade sul fondo nel interno della macchina e si scalda in continuazione con la lampada.

Con un cucchiaio di legno si può girare i popcorn, cosi il popcorn non si attacca, sempre lavorare dal basso verso l'alto per non danneggiare il popcorn, È Raccomandabile aprire lo sportello sottostante.

Durante la produzione lo sportello deve rimanere chiuso.

Ora la produzione è terminata.

Alla fine di una produzione si deve impostare il pulsante, scaldare la pentola (Heat) sulla posizione 0

Adesso è possibile aprire lo sportello e si può pulire la pentola dall'esterno con un panno asciutto.

Assicurarsi che la pentola non sia più calda, pericolo di ustioni.

Ora si può aprire il coperchio come descritto in precedenza.

Lasciare la pentola in basso come descritto in precedenza.

Pulire la pentola dai residui di popcorn e altro, con un cucchiaio di legno .

Usare un panno asciutto per pulire la pentola.

Importante:

NON utilizzare mai un cucchiaio in metallo, forchetta, coltello o altri oggetti appuntiti per pulire la pentola, questo può distruggere l'antiaderenza della pentola.

La successiva produzione si esegue come prima. naturalmente il tempo di riscaldamento sarà più veloce.

L'ultima produzione del giorno.

E 'consigliabile spegnere la macchina prima che la produzione sia finita (pulsante Heat impostato sullo 0)

Alla fine si fa una pulizia, come dopo ogni produzione.

ATTENZIONE:

Durante le pause di lavoro o quando la produzione è terminata sempre spegnere il riscaldamento (Pulsante HEAT = 0) Il riscaldamento della pentola senza contenuto, può causare la bruciatura dei residui di zucchero, grassi o popcorn restanti.

In caso di incendio mai spegnere con l'acqua. Usare sempre una coperta ignifuga.

Se l'interruttore (HEAT = 1) è acceso, la macchina non deve mai essere lasciata incustodita

PULIZIA della macchina:

Un detergente normale è adatto per la pulizia completa della macchina, eccezione fatta per pentola e lampadina!

Non usare mai uno straccio bagnato per pulire la macchina, mai versare acqua nella macchina.

ATTENZIONE:

Prima di pulire la macchina, staccare sempre la spina della corrente.

Non pulire la macchina con l'acqua, ma solo con un panno umido

Non riempire mai la pentola con acqua o immergere in acqua.

La macchina al esterno può essere pulita con un panno umido e detergenti disponibili in commercio.

La pentola può essere pulita all'esterno e all'interno con un panno umido.

Non utilizzare oggetti appuntiti per pulire la pentola, in quanto il rivestimento antiaderente della pentola potrebbe danneggiarsi.

Dopo ogni produzione, con un cucchiaio di legno eliminare lo sporco grossolano e con un panno umido tiepido lavare più volte.

Per pulire il cassettone anteriore, il flap (fondo) e il cassetto in basso possono essere sganciati e rimossi. Questi parti possono essere puliti in acqua con detergenti per la casa normale.

Pensate sempre al fondo e al cassetto di raccolta popcorn , i residui si accumulano sempre li. Se il cassetto è pieno di residui il popcorn non ha più spazio.

Non dimenticare di pulire lo sbattitore

Dati tecnici:

Dimensioni: Lu / La / H: ca 55,5 cm/41, 5 cm/76, 5 cm

Alimentazione: 220V ~ 50Hz

Potenza: 1350 Watt

Produzione: 5 kg /ora

(100 porzioni di 50g / 200 porzioni 25g)

Vi auguriamo buon divertimento con l'unità!

Qualsiasi riproduzione, la copia o la distribuzione di questo documento senza esplicita autorizzazione non e consentito.

Benutzerhandbuch Popcornmaschine

Inhaltsverzeichnis:

Aufbau der Maschine ..... ab Seite 2

Popcornherstellung..... ab Seite 3

Reinigung der Maschine.....ab Seite 5

Technische Daten .....ab Seite 7

Allgemeine Hinweise:

Die Popcornmaschine ist ein Gerät zur Herstellung von Lebensmitteln.

Die Maschine darf nur von Personen bedient werden, die die entsprechenden Nachweise erbringen und im

Umgang mit der Maschine angewiesen worden sind.

Die Maschine wurde ausschließlich zur Produktion von Popcorn konstruiert.

DIE KONSTRUKTION DER MASCHINE DARF NICHT VERÄNDERT WERDEN!

ACHTUNG:

Ein falscher Umgang und falsche Reinigung der Maschine können zu Beschädigungen der Maschine und zur

Gefährdung von Leib und Leben führen.

Aufbau der Popcornmaschine:

Entnehmen Sie die Popcornmaschine aus dem Karton.

Entfernen Sie alle Styropor Transportsicherungen

Die Glastüren sind oftmals noch mit einem Schutzpapier überzogen. Entfernen Sie dieses Schutzpapier

Wenn alle Transportsicherungen entfernt wurden, stellen Sie die Maschine auf einen dafür geeigneten

Unterstand (z.B. Tisch, Tresen usw.) mit einer ausreichenden Breite und Stabilität.

ACHTUNG:

Ein nicht ausreichend dimensionierter Unterstand kann zum umkippen der Konstruktion, zur Beschädigung

der Maschine und eine Gefahr für Leib und Leben werden. Die Maschine darf nicht direkten

Witterungseinflüssen ausgesetzt werden.

Überprüfen Sie die Maschine gründlich auf Transportschäden, Beulen usw.. Transportschäden können dazu

führen, dass die Maschine in Gänze nicht mehr Einsatzfähig ist. Sollten Sie sich hier unsicher sein, setzen Sie

sich unbedingt mit uns per Email in Verbindung.

Prüfen Sie, ob die Mechanischen Teile der Maschine funktionieren

Dazu den linken Griff einfach nach oben führen, der Deckel sollte dann am oberen Magneten halten.

Prüfen Sie, ob sich der Topf entriegeln lässt.

Haltebolzen entriegelt. ziehen Sie dann den Topf am Griff leicht nach unten, so dass dieser in der

Reinigungsposition verbleibt. Siehe Bild rechts.

Bringen Sie bitte den Topf in umgekehrter Reihenfolge wieder in die Ausgangsposition.

Prüfen Sie, dass der Rührstab den Topfboden oder die Topfseiten nicht berührt. Dies ist wichtig, da die

Antihaftbeschichtung sonst beschädigt werden könnte. Entgegen der obigen Abbildung müssen die Enden

des Rührstabes nach oben zeigen.

Popcornherstellung:

Zur Popcornherstellung sollte folgendes vorhanden sein:

1. Popcornmais

2. Zucker/Salz

3. Fett (empfohlen wird Kokosfett)

4. Holzlöffel

5. Tuch (z.B. Trockentuch)

An Ihrer Popcornmaschine finden Sie 3 Schalter:

Turn | Heat | Warming & Light

Setzen Sie alle 3 Schalter auf 1, jetzt sollte das Licht in der Maschine angehen (Warming & Light), der topf

sollte sich erhitzen (Heat) und der Rührstab(Turn) sollte sich drehen.

Achtung:

Berühren Sie nicht mit dem Körper, oder Köperteilen den heißen Kessel. Dies kann zu schweren Verletzungen

führen.

Die Maschine sollte sich ca. 5 Minuten aufheizen.

Folgende Faustregeln sollten beachtet werden.

Pro Durchgang können Sie mit dieser Maschine ca. 400g Mais verarbeiten.

Fett zusetzen:

Wichtig ist sehr hitzebeständiges Fett. Hier eignet sich Kokosfett am besten, da Kokosfett auch nach der

Produktion den knackig frischen Pocorngeschmack am längsten aufrecht erhält.

Salzige Popcorn

ca. 400g Mais

112 g Fett (28%)

ca. 2 Teelöffel (nach Geschmack)

Gezuckerte Popcorn

ca. 400g Mais

72 g Fett (18%)

120 g Zucker (Mittelgrob)

Den Deckel über dem Kessel unbedingt schließen und während des aufpoppens nicht öffnen!

Achtung:

Während des Aufpoppens den Deckel des Kessels nicht öffnen. Spritzendes Fett könnte schwere Verletzungen

verursachen.

Das aufgepoppte Popcorn fängt sich jetzt im Inneren der Maschine und wird durch die Lampe warm gehalten.

Mit der Popcornschaufel können sie die Popcorn etwas auflockern, dies verhindert, dass diese

Zusammenkleben. Dabei immer von unten nach oben arbeiten um die Popcorn nicht zu zerdrücken.

Es emfpiehlt sich die untere Popcornklabbe dabei zu öffnen. Während des Popvorganges sollten die Türen

möglichst geschlossen bleiben.

DER DURCHGANG geht zu ENDE!!

Am Ende des Durchganges stellt man die Heizfunktion des Kessels aus.

Stellen Sie dazu den Knopf (Heat) auf 0

Sie können die Türen jetzt öffnen und den Kessel von Aussen mit einem trockenem Tuch reinigen.

Achten Sie auch hier darauf, dass der Kessel heiß ist und Verbrennungsgefahr besteht.

Öffnen Sie jetzt den Deckel wie bereits weiter oben in der Anlage beschrieben.

Lassen Sie den Kessel wie weiter oben Beschrieben herunter.

Säubern Sie den Kessel mit einem Holzlöffel und befreien diesen von Popcornresten.

Nutzen Sie ein trockenes Tuch um den Kessel kurz zu reinigen.

Wichtig:

Nutzen Sie nie einen Metalllöffel, Gabel, Messer oder andere scharfen Gegenstände zur Reinigung des

Kessels. Dies kann die Antifahftbeschichtung des Kessels zerstören.

Bedienungsanleitung Popcornmaschine Seite 5 von 6

Den neuen Durchgang beginnen Sie danach wieder wie den ersten. Die Aufheizzeit ist natürlich dann geringer

als beim ersten Durchgang.

Der letzte Tagesdurchgang!

Es ist ratsam beim letzten Durchgang den Kessel bereits vor dem Ende der Produktion auszuschalten. Die Hitze

des Kessels ist ausreichend um die letzte Ladung durchzupoppen.

Verfahren Sie wie folgt. Wenn die ersten Popcorn zu poppen beginnen, schalten Sie den Schalter HEAT auf 0.

Am Ende machen Sie erst einmal eine Normale Reinigung wie nach jedem Popvorgang.

ACHTUNG:

Bei Arbeitspausen, bei Beendigung der Arbeit und bei Produktionspausen immer die Heizung ausschalten

(HEAT = 0) Das Heizen des Kessels ohne Inhalt kann dazu führen, dass das Fett, der Zucker oder

Popcornreste brennen können.

Die Popcornmaschine niemals mit Wasser löschen.

Ist der Schalter (HEAT=1) darf die Maschine nicht unbeaufsichtigt sein

REINIGUNG

Normales Spülmittel findet seine Anwendung bei der Reinigung des Kompletten Gehäuses mit Ausnahme des

Kessels und der Glühlampe!

Verwenden Sie zur Reinigung nie einen nassen Lappen oder verschütten gar Wasser in der Maschine.

ACHTUNG:

Vor dem Reinigen der Maschine ist immer der Netzstecker zu ziehen.

Maschine nie mit Wasser reinigen, sondern immer nur mit einem feuchtem Tuch

Kessel nie mit Wasser füllen oder in Wasser eintauchen.

Das Gehäuse kann mit einem feuchtem Lappen und handelsüblichen Reinigern gereinigt werden.

Der Kessel kann von außen mit einem feuchtem Lappen gereinigt werden, ebenso von Innen.

Nutzen Sie keine scharfen Gegenstände zur Reinigung des Kessels, da dadurch die Antihaftbeschichtung des

Kessels beschädigt werden könnte.

Den Kessel wie nach jedem Durchgang mit dem Holzlöffel von groben Dreck befreien und mit einem feuchtem

lauwarmen Lappen mehrmals auswaschen.

Zum Reinigen kann die Entnahmeklappe vorne, der Boden und die Auffangschublade ausgehakt und

entnommen werden. Diese Teile können mit normalen Haushaltsreinigern in Wasser gereinigt werden.

Denken Sie auch immer an den Boden und die Auffangschublade, Nicht gepoppte Popcorn sammeln sich in der

Regel in dieser Schublade. Ist diese gefüllt, kann die Schublade kein Mais mehr aufnehmen und es verbleibt im

Aufbewahrungsraum.

Denken Sie bei der Reinigung auch an den Rührstab!

Bedienungsanleitung Popcornmaschine Seite 6 von 6

Technische DATEN:

Abmessung B/T/H: ca. 55,5 cm/41,5 cm/76,5 cm

Strom: 220V ~ 50Hz

Leistung: 1350 Watt

Produktion: 5kg/h

(100 Portionen 50g / 200 Portionen 25g)

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem Gerät!

Jegliche Vervielfältigung, Kopie oder Weitergabe dieser Anleitung ist ohne

ausdrückliche Genehmigung nicht gestattet.